






## Kabeljau in isländischem Dill-Bierteig

 Mittel  1 std  4 Personen

### Zutaten

- 4 ISLYNT-Kabeljaufilets mit Haut á 180 g
- 500 g neue Kartoffeln
- Kümmel
- 3 EL Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer
- 2 Lauchzwiebeln
- 250 g Rhabarberstangen
- 40 g brauner Zucker
- 2 EL getrocknete Cranberries
- 1 TL Fenchelsaat
- 1 BIO-Zitrone
- 2 Eier, L
- 140 g Mehl
- 250 ml helles Bier
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- neutrales Öl zum Ausbacken

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Ungeschälte Kartoffeln mit einem Esslöffel Kümmel garkochen, halbieren und abkühlen lassen. Mayonnaise und Joghurt in eine große Schüssel geben und zusammen mit Salz und Pfeffer glattrühren. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und unter die Sauce geben. Abgekühlte Kartoffelspalten dazu geben, vermischen und ziehen lassen.

#### Schritt 02

Für das Rhabarber-Chutney den Rhabarber waschen, würfeln und zusammen mit braunem Zucker, Cranberries und Fenchelsaat aufkochen. Zitrone heiß abwaschen, die Schale dünn mit einem Sparschäler abschälen und den Saft auspressen. Schale und Saft zum Rhabarber geben und für 5 Minuten kochen lassen. Fertiges Rhabarber-Chutney beiseite stellen.

#### Schritt 03

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und kaltstellen. Mehl mit Bier und den Eigelben glattrühren. Dill fein schneiden, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter den Teig ziehen. Das Öl in einem hohen Topf auf 180 °C erhitzen. Den Eischnee unter den Teig heben. Kabeljau mit Salz und Pfeffer würzen, durch den Teig ziehen und für 4-6 Minuten in dem heißen Öl ausbacken. Kabeljaufilets auf einem Küchentrepp kurz abtropfen lassen und zusammen mit dem Rhabarber-Chutney und dem Kartoffelsalat servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür